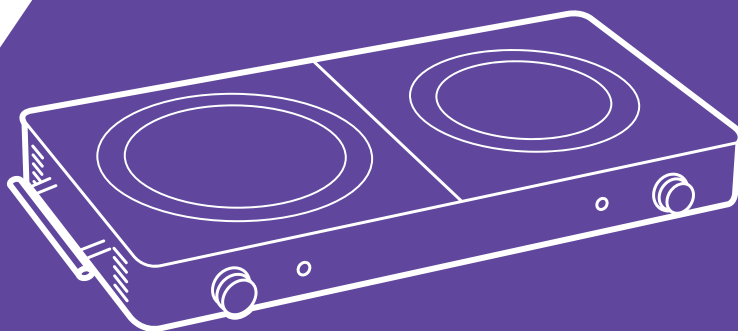


**Самый  
постоянный  
нагрев!**



**Инфракрасная плита  
КТ-150**

RUS



KZ



Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

**8-800-775-56-87**

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

**info@kitfort.ru**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

**8-800-775-56-87**

(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)

**info@kitfort.ru**

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

## Содержание / версия на русском языке **RUS**

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	6
Устройство инфракрасной плиты .....	7
Подготовка к работе и использование.....	7
Чистка и обслуживание .....	9
Уход и хранение .....	9
Устранение неполадок .....	10
Технические характеристики .....	11
Меры предосторожности.....	12
Мобильное приложение Kitfort.....	14

## Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы **KZ**

Жалпы мәліметтер .....	16
Жинақтау.....	18
Инфрақызыл плитаның құрылысы .....	19
Жұмысқа дайындық және пайдалану.....	19
Тазалау және техникалық қызмет көрсету .....	21
Күтім және сақтау .....	21
Ақаулықтарды жою.....	22
Техникалық сипаттамалары .....	23
Сақтық шаралары.....	24
Kitfort қосымшасы .....	26

## Общие сведения

Инфракрасная плита представляет собой один из новых экологически чистых кухонных приборов. Инфракрасная плита Kitfort КТ-150 соответствует требованиям государственного стандарта и подходит для приготовления любых блюд. Поскольку принцип работы инфракрасной плиты исключает прямое взаимодействие посуды с нагревательным элементом, ее использование помогает избежать проблем безопасности, обычно возникающих при готовке, и многие покупатели отдают этому устройству свое предпочтение.

Корпус плиты выполнен из нержавеющей стали, а поверхность из стеклокерамики. Плита обладает максимальной мощностью 1800 Вт для левой конфорки и 1200 Вт — для правой. Инфракрасная плита позволяет легко жарить блины и готовить практически любые блюда на любой посуде, в том числе на тонких алюминиевых сковородах.

Инфракрасная плита поможет сделать жизнь вашей семьи здоровой и принесет чистоту на вашу кухню.

### Принцип работы инфракрасной плиты

Механический термостат, установленный в плите, контролирует заданную температуру — включает и отключает нагрев конфорок. Основной особенностью такого принципа работы является полный отказ от электронной начинки. Это означает, что вентиляторы, которые используются для охлаждения электроники, в этой модели отсутствуют, а значит и шум, который сопровождает их работу, тоже.

Инфракрасная плита имеет инфракрасный излучатель в форме круга (конфорка) установленный в металлический держатель с тепловым отражателем. Инфракрасный излучатель состоит из металлической ленты. При подаче напряжения на нагреватель он греется и излучает инфракрасное излучение, способное передавать тепло на дно посуды. Температура спирали внутри инфракрасного излучателя может достигать 500 °С.

Плита КТ-150 имеет достаточно высокий коэффициент полезного действия (до 58%).

### Безопасность инфракрасной плиты

Плита КТ-150 выдерживает перепады напряжения и может работать как при повышенном, так и при пониженном напряжении питания. Мощность нагрева при этом изменяется почти пропорционально. Если напряжение опустится ниже 140 В, то плита может начать работать некорректно, а если будет превышен предел 270 В, то плита может выйти из строя.

Запрещается подключать плиту через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения, в противном случае плита может сгореть вместе с регулятором.

### Шумы, возникающие во время работы инфракрасной плиты

Треск при нагреве. При нагреве и остывании плита может издавать звуки, похожие на потрескивание. Это звук материалов, которые расширяются или сжимаются при смене температуры. Это является нормальным явлением.

Все это абсолютно нормальные шумы, характерные для технологии инфракрасного нагрева. Они не указывают на возникновение неисправностей.

### **Мощность инфракрасной плиты**

В технических характеристиках инфракрасной плиты указана номинальная мощность, потребляемая плитой при приготовлении. Эта мощность может не достигаться в некоторых случаях. На реальную потребляемую мощность влияет множество факторов. Мощность, указанная в технических характеристиках, была измерена в лабораторных условиях с использованием максимально подходящей посуды. При использовании другой посуды с другим дном, мощность может отличаться. На потребляемую мощность влияет толщина дна посуды, материал, его форма и диаметр, а также температура при приготовлении пищи.

В идеале диаметр дна посуды должен быть равен или больше диаметра конфорки. Чем ближе к нагревателю плиты расположено дно, тем лучше тепловая связь между инфракрасным нагревателем и дном посуды. Дно посуды должно быть плоским для лучшего поглощения инфракрасного излучения и теплоты конфорки.

Немаловажное влияние на мощность оказывает материал дна посуды. Посуда должна обладать хорошей теплопроводностью и хорошей способностью поглощать инфракрасное излучение. Это означает, что дно двух кастрюль из разных сплавов металлов может обладать разными характеристиками, а значит плита будет потреблять разную мощность с каждой из этих кастрюль.

В практическом смысле разница в поглощаемой мощности и в скорости нагрева может достигать до 30% на разной посуде.

Конфорка инфракрасной плиты находится внутри под стеклокерамической поверхностью. При включении нагрева конфорка излучает инфракрасное излучение и таким образом передает тепло на дно посуды. В случае если дно посуды обладает отражающей способностью для инфракрасного излучения, то инфракрасный излучатель может начать перегреваться, и плита может выйти из строя.

Также, например, при жарке на сковороде рабочая температура больше, чем при варке в кастрюле при прочих равных, поэтому нагрев плиты при использовании сковороды тоже будет больше.

Также мощность плиты незначительно зависит от напряжения в сети. При использовании длинных удлинителей с малым сечением проводников напряжение может значительно просаживаться. Во избежание этого используйте удлинители с большим сечением проводов и по возможности короче, а также не включайте в один удлинитель несколько мощных электроприборов.

### **Посуда для инфракрасной плиты**

Для инфракрасной плиты подходит практически любая посуда. Однако при выборе посуды для инфракрасной плиты рекомендуется выбирать посуду с плоским дном.

Рекомендуемый диаметр дна составляет 12–24 см, хотя возможно использовать посуду и других диаметров, вплоть до 7 см. Посуду с маленьким диаметром дна рекомендуется ставить в центр зоны нагрева.

Максимальный диаметр дна посуды ограничивается геометрическими размерами плиты. Не допускайте, чтобы дно налезало на панель управления. При жарке не используйте посуду с диаметром дна больше диаметра конфорки. При варке или тушении допускается использовать посуду большего диаметра, чем диаметр конфорки, однако следите, чтобы посуда не выходила за границы варочной панели.

При использовании сковородок большого диаметра желательно, чтобы они имели толстое плоское дно для равномерного распределения тепла. Зона нагрева ограничивается диаметром инфракрасного нагревателя, который составляет 20 см для левой и 16,5 см для правой конфорки. Если дно сковороды больше, тепло к ее краям за пределами этого диаметра передается только за счет теплопередачи через толщину дна. Поэтому при использовании сковороды большого диаметра с тонким дном нагрев по краям будет хуже, чем посередине. Чтобы этого избежать, используйте сковороду с толстым дном из теплопроводного материала. Данное обстоятельство не имеет значения при варке или кипячении воды, так как при этом температура в кастрюле не превышает 100 °С, кроме того, тепло передается через жидкость конвекционным путем. Поэтому при варке кастрюля большого диаметра вполне может иметь тонкое дно. При жарке используемые температуры выше, чем при варке, и отсутствует конвекция, поэтому для равномерного распределения тепла по площади сковороды толщина дна имеет немаловажное значение.

Плита КТ-150 выдерживает вес не более 10 кг.

### **Обратите внимание!**

При жарке сковорода сильно нагревается, поэтому не ставьте нагретую сковороду близко к краю стеклокерамической поверхности. То же самое касается не только сковороды, а любой посуды при высокотемпературной готовке, например, при жарке во фритюре.

## **Комплектация**

1. Инфракрасная плита — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство инфракрасной плиты



С помощью регулятора температуры можно выбрать мощность работы плиты.

Механический термостат, установленный в плите, контролирует заданную температуру — включает и отключает нагрев конфорок. Индикатор «Нагрев» при этом включается и отключается соответственно. Таким образом, во время приготовления индикатор «Нагрев» будет загораться и гаснуть, а термостат будет включать и отключать нагрев, поддерживая выбранную температуру.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Распакуйте инфракрасную плиту и удалите все упаковочные материалы.

Если вы приобрели плиту в холодное время года, перед использованием дайте ей нагреться до комнатной температуры.

Установите плиту на ровную устойчивую неметаллическую поверхность. Проверьте, что вентиляционные отверстия снизу и с боков не заблокированы.

Убедитесь, что от задней стенки плиты до стены есть как минимум 10 см, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию. От передней части плиты до края поверхности должно быть не менее 10 см, чтобы предотвратить случайное падение прибора.

**Внимание!** Над конфоркой плиты не должно находиться никаких легкоплавких предметов на расстоянии как минимум 1 м. Избегайте включения плиты без посуды. Инфракрасная плита излучает мощный поток тепла вверх, который может расплавить или сжечь мебель и предметы декора.

### **Использование**

1. Подключите плиту к сети электропитания.
2. Поставьте на конфорку посуду с продуктами.
3. Включите плиту, для этого поверните регулятор температуры по часовой стрелке на нужный режим нагрева. Загорится индикатор «Нагрев». По достижении установленной температуры индикатор гаснет. Когда посуда с продуктами остынет, индикатор загорится снова, и включится нагрев. Таким образом, индикатор загорается и гаснет в процессе работы, а нагреватель включается и отключается, поддерживая выбранную температуру.
4. После окончания приготовления всегда выключайте плиту. Для этого поверните регулятор температуры против часовой стрелки в крайнее левое положение и отсоедините шнур от сети электропитания.

Не допускайте работу плиты без установленной на нее посуды. Инфракрасная плита излучает мощный поток тепла вверх, который может расплавить или сжечь мебель и предметы декора.

Не устанавливайте на разогретую плиту холодную посуду из холодильника. Из-за резкого перепада температур стеклокерамическая поверхность плиты может лопнуть.

### **Советы**

Перед использованием проверьте, что дно посуды и конфорка чистые и сухие. В противном случае загрязнения могут пригореть, и очистить их будет практически невозможно.

Сначала установите на конфорку посуду с продуктами, а затем включайте нагрев. В противном случае плита может перегреться и повредиться. Также это помогает сэкономить электроэнергию.

При жарке на сковородах добавляйте масло. Даже если сковорода с антипригарным покрытием. От перегрева без масла антипригарное покрытие может отслоиться.

Приготовление начинайте на максимальной мощности. Когда блюдо доведено до кипения, снизьте мощность. Лучше снижать нагрев, как заметите, что блюдо начинает закипать, так как теплоемкость конфорок высокая и блюдо может перекипеть.

Не заполняйте посуду до верха. Всегда оставляйте примерно 1/3 посуды пустой, чтобы продукт мог свободно кипеть и не выплескиваться на корпус и конфорки.

Вы можете отключить плиту за 5–10 минут до окончания приготовления: запас тепла в конфорке плиты доготовит блюдо без включения нагрева. Это позволит снизить затраты электроэнергии.

Диаметр дна посуды должен равняться или быть чуть больше диаметра конфорки. Лучше выбирать посуду с плоским дном. Чем лучше дно посуды прилегает к конфорке, тем лучше теплопередача от конфорки к дну посуды, а значит и эффективность передачи тепла.

## Чистка и обслуживание

Перед чисткой обязательно отключайте плиту от сети электропитания и дождитесь ее полного остывания.

Инфракрасная плита требует минимум усилий и затрат на уход. Во время приготовления пищи случается, что ее часть проливается на плиту. Это может произойти с молоком, если оно «убежит». При жарке на поверхность плиты может попасть жир и многое другое. Своевременно очищайте корпус плиты и конфорку от загрязнений с помощью специальных средств для очистки.

Если к конфорке или корпусу плиты прикипели продукты, перед чисткой замочите их влажной салфеткой.

Если на корпусе появились пятна, то их легко очистить. Для этого протрите части из нержавеющей стали лимонным соком, уксусом или раствором лимонной кислоты. Оставьте на 15–20 минут. Протрите влажной, а затем сухой тканью.

Не используйте для очистки плиты пароочиститель. Корпус и конфорки выполнены из металла и могут заржаветь от воздействия высокой температуры и влаги.

## Уход и хранение

Перед чисткой обязательно дайте плите остыть и отключите ее от сети электропитания.

Протирайте плиту после каждого использования. Перед этим отключите шнур питания и подождите, пока поверхность конфорки остынет до комнатной температуры.

Не используйте абразивные чистящие средства. Запрещается использовать бензин, растворители, жесткие щетки и полировальный порошок. Вместо этого воспользуйтесь моющим средством для посуды и влажной тканью или губкой.

Используйте пылесос, чтобы устранить грязь из отверстия воздухозабора.

Не допускайте попадания в плиту воды или инородных предметов, так как это может привести к ее повреждению.

При использовании посуды с грязным снаружи дном возможно изменение цвета варочной поверхности или появление пятен на ней.

Храните плиту в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

В случае если приготовляемое блюдо выкипело и убежало на плиту, не вытирайте его сразу. Снимите кастрюлю с плиты. Отключите плиту от сети и поверните регулятор против часовой стрелки до упора, дождитесь полного остывания. Только после этого очищайте поверхность плиты.

В случае если вы просыпали сахар на инфракрасную плиту, немедленно отключите нагрев и дождитесь остывания. После остывания, тряпкой, смоченной в теплой воде, удалите застывший расплавленный сахар.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикатор нагрева не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Перегрев плиты, сгорел термopредохранитель	Обратитесь в сервисный центр

### Дым при использовании плиты

Возможная причина	Решение
На конфорке или на дне посуды сгорают остатки продуктов	Не допускайте использования плиты при наличии загрязнений на дне посуды или на конфорке. Если загрязнения пригорят, то очистить их будет очень сложно

### Ржавчина на конфорках или корпусе

Возможная причина	Решение
На металл попала вода или продукты вступили в реакцию с металлом	Не допускайте, чтобы загрязнения оставались на корпусе плиты или конфорках в течение длительного времени. Очищайте плиту своевременно, после каждого использования

### Долгое время приготовления

Возможная причина	Решение
Слишком большая посуда	Используйте посуду с дном меньшего диаметра. Диаметр дна посуды должен быть примерно равен диаметру конфорки, тогда эффективность приготовления будет максимальной
Малый режим нагрева	Увеличьте нагрев

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru), приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 3000 Вт
  - левая конфорка: 1800 Вт
  - правая конфорка: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество конфорок: 2
5. Диаметр конфорок: 20 + 16,5 см
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 629 × 305 × 77 мм
8. Размер упаковки: 658 × 343 × 102 мм
9. Вес нетто: 4,0 кг
10. Вес брутто: 4,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Иэстар Груп Ко., Лтд. Рум 1905, Хунье Билдинг, №6 Чанцзян Роуд, Чжуншань, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

### Условия гарантии

Во время приготовления пищи, части посуды, особенно дно, может нагреваться до высоких температур. Если вы поставите посуду близко к краю или посуда будет касаться пластиковых частей корпуса, то эти части оплавятся. Такие случаи не являются гарантийными.

Оплавление частей корпуса вследствие использования посуды большого диаметра не является гарантийным случаем.

Оплавление корпуса и перегрев внутренних частей плиты вследствие отключения прогретой плиты от сети питания не является гарантийным случаем.

Повреждение стеклокерамической поверхности из-за резкого перепада температур (холодную посуду поставили на горячую плиту) не является гарантийным случаем.

## Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Инфракрасная плита предназначена для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте плиту только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением плиты к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на ней, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте плиту в воду и другие жидкости.
5. Не переносите плиту, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте плиту, если шнур питания, вилка или другие части плиты повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте плиту самостоятельно — для ее ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка плиты повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться плитой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации плиты.
8. Контролируйте работу плиты, когда рядом находятся дети и домашние животные.
9. Не оставляйте работающую плиту без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете плиту длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте плиту только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Убедитесь, что вентиляционные отверстия в корпусе не заблокированы, в противном случае плита может перегреться.
11. Запрещается подключать плиту через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения.
12. Не перегружайте плиту: максимальная нагрузка не должна превышать 10 кг. Запрещается ставить тяжелую посуду и предметы на плиту во избежание ее поломки.

13. Не оставляйте любые изделия рядом с инфракрасной плитой. Они могут быть повреждены.
14. Не кладите на плиту ножи, вилки, ложки, крышки от посуды, алюминиевую фольгу и другие металлические предметы, так как они могут нагреться.
15. Стеклокерамическая рабочая поверхность очень сильно нагревается во время работы. Будьте осторожны и не обожгитесь.
16. Не допускайте падения плиты и не подвергайте ее ударам.

## ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store

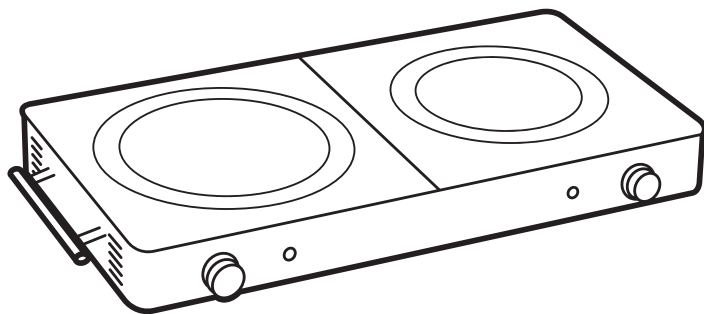


Google Play

Скачивайте приложение Kitfort



**Ең тұрақты  
жылу!**



**Инфрақызыл плитасы  
КТ-150**

KZ

## Жалпы мәліметтер

Инфрақызыл плита жаңа экологиялық тұрғыдан таза ас үй құрылғыларының бірі болып табылады. Kitfort КТ-150 инфрақызыл плитасы мемлекеттік стандарттың талаптарына сәйкес келеді және кез келген тағамдарды дайындауға жарамды. Инфрақызыл плитаның жұмыс принципі ыдыстың қыздыру элементімен тікелей әрекеттесуін болдырмайтындықтан, оны пайдалану әдетте тамақ дайындау кезінде пайда болатын қауіпсіздік мәселелерін болдырмауға көмектеседі, және көптеген саытып алушылар бұл құрылғыға артықшылығын береді.

Плитаның корпусы тот баспайтын болаттан жасалған, ал беті шыны керамикадан жасалған. Плитаның максималды қуаты сол жақ кемпірек үшін 1800 Вт және оң жақ кемпірек үшін 1200 Вт. Инфрақызыл плита құймақтарды қуыруды жеңілдетеді және кез-келген ыдыста, соның ішінде жұқа алюминий табаларда іс жүзінде кез-келген тағамдарды дайындауға мүмкіндік береді.

Инфрақызыл плита сіздің отбасыңыздың өмірін сау етуге көмектеседі және сіздің ас үйіңізге тазалық әкеледі.

### Инфрақызыл плитаның жұмыс принципі

Плитаға орнатылған механикалық термостат берілген температураны бақылап тұрады — кемпіректерді қыздыруды қосады және өшіреді. Мұндай жұмыс принципінің негізгі ерекшелігі электронды салмасынан толық бас тарту болып табылады. Бұл дегеніміз, электрониканы салқындату үшін қолданылатын желдеткіштер бұл модельде жоқ, демек олардың жұмысымен бірге жүретін шу да болмайды.

Инфрақызыл плитада шеңбер пішінді инфрақызыл сәулелендіргіш бар (кемпірек) жылу шағылыстырғышы бар металл ұстағышқа орнатылған. Инфрақызыл сәулелендіргіш металл таспадан тұрады. Қыздырғышқа кернеу берілгенде, ол қызады және ыдыс-аяқтың түбіне жылу жіберуге қабілетті инфрақызыл сәуле шығарады. Инфрақызыл сәулелендіргіштің ішіндегі шиыршықтың температурасы 500 °С-қа жетуі мүмкін.

КТ-150 плитасының пайдалы әсер ету коэффициенті айтарлықтай жоғары (58% дейін).

### Инфрақызыл плитаның қауіпсіздігі

КТ-150 плитасы кернеудің ауытқуына төтеп бере алады және кернеудің жоғарылаған кезде де, төмендеген кезде де жұмыс істей алады. Бұл ретте қыздыру қуаты пропорционалды дерлік түрде өзгереді. Егер кернеу 140 В-тан төмен түссе, плита дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін, ал егер 270 В шегінен асып кетсе, онда плита істен шығуы мүмкін.

Плитаны тиристорлық және импульстік кернеу реттегіштері арқылы қосуға тыйым салынады, әйтпесе плита реттегішпен бірге жанып кетуі мүмкін.

### Инфрақызыл плита жұмыс істеп тұрған кезде пайда болатын шулар

Қыздыру кезінде сағырлау. Қыздыру және суу кезінде пеш сықырлаған дыбыстарға ұқсас дыбыстар шығаруы мүмкін. Бұл температура өзгерген кезде кеңейетін немесе қысылатын материалдардың дыбысы. Бұл қалыпты жағдай.

Мұның бәрі инфрақызыл қыздыру технологиясына тән мүлдем қалыпты шулар. Олар ақаулардың пайда болуын көрсетпейді.

### **Инфрақызыл плитаның қуаты**

Инфрақызыл плитаның техникалық сипаттамаларында плита тамақ дайындау кезінде тұтынатын номинал қуат көрсетілген. Бұл қуатқа кейбір жағдайларда қол жеткізілмеуі мүмкін. Нақты тұтынылатын қуатқа көптеген факторлар әсер етеді. Техникалық сипаттамаларда көрсетілген қуат зертханалық жағдайда ең қолайлы ыдыстарды қолдана отырып өлшенген болатын. Басқа түбі бар басқа ыдыстарды пайдаланған кезде қуат ерекшеленуі мүмкін. Тұтынылатын қуатқа ыдыс түбінің қалыңдығы, материалы, оның пішіні мен диаметрі, сондай-ақ тамақ дайындау кезіндегі температура әсер етеді.

Ең дұрысы, ыдыстың түбінің диаметрі кемпіректің диаметріне тең немесе одан үлкен болуы керек. Ыдыстың түбі плита қыздырғышына неғұрлым жақын орналасса, инфрақызыл қыздырғыш пен ыдыстың түбі арасындағы жылу байланысы соғұрлым жақсы болады. Инфрақызыл сәулеленудің және кемпіректің жылуын ең жақсы сіңіру үшін ыдыстың түбі тегіс болуы керек.

Ыдыс түбінің материалы қуатқа маңызды әсер етеді. Ыдыс-аяқтың жылу өткізгіштігі және инфрақызыл сәулеленуді сіңіру қабілеті жақсы болуы керек. Бұл дегеніміз, әр түрлі металл қорытпаларынан жасалған екі кәстрөлдің түбі әр түрлі сипаттамаларға ие болуы мүмкін, яғни плита осы кәстрөлдердің әрқайсысынан әр түрлі қуат тұтынады.

Практикалық мағынада сіңіру қуаты мен қыздыру жылдамдығының айырмашылығы әртүрлі ыдыстарда 30% дейін жетуі мүмкін.

Инфрақызыл плитаның кемпірегі шыны керамикалық беттің астында орналасқан. Қыздыруды қосқанда, кемпірек инфрақызыл сәуле шығарады және осылайша жылуды ыдыстың түбіне жібереді. Егер ыдыстың түбінде инфрақызыл сәулелену үшін шағылыстырғыш қабілеті болса, онда инфрақызыл сәуле шығарғыш қызып кетуі мүмкін және плита істен шығуы мүмкін.

Сондай-ақ, мысалы, табада қуыру кезінде жұмыс температурасы кәстрөлде пісіруге қарағанда көбірек болады, сондықтан табаны пайдаланған кезде плитаны қыздыру да үлкен болады.

Сондай-ақ, плитаның қуаты желідегі кернеуге елеусіз байланысты. Өткізгіштерінің қимасы кішкентай ұзын ұзартқыштарды пайдаланған кезде кернеу айтарлықтай төмендеуі мүмкін. Бұған жол бермеу үшін сымдарының қимасы үлкен және мүмкіндігінше қысқа ұзартқыштарды пайдаланыңыз, сонымен қатар бірнеше қуатты электр құрылғыларын бір ұзартқышқа қоспаңыз.

### **Инфрақызыл плитаға арналған ыдыс**

Инфрақызыл плитаға кез-келген ыдыс-аяқ жарайды. Алайда, инфрақызыл плитаға арналған ыдыстарды таңдағанда, түбі тегіс ыдыстарды таңдаған жөн.

Түбінің ұсынылған диаметрі 12–24 см құрайды, дегенмен 7 см-ге дейін басқа диаметрдегі ыдыс-аяқты да қолдануға болады. Түбінің диаметрі кішкентай ыдыстарды қыздыру аймағының ортасына қою ұсынылады.

Ыдыс түбінің максималды диаметрі плитаның геометриялық өлшемдерімен шектеледі. Түбінің басқару панеліне түсуіне жол бермеңіз. Қуыру кезінде түбінің

диаметрі кемпіректің диаметрінен үлкен ыдыстарды пайдаланбаңыз. Пісіру немесе бұқтыру кезінде кемпіректің диаметрінен үлкен диаметрдегі ыдыстарды қолдануға рұқсат етіледі, бірақ ыдыс-аяқтың пісіру панелінің шегінен тыс шықпайтынына көз жеткізіңіз.

Диаметрі үлкен табаларды пайдаланған кезде, жылуды біркелкі тарату үшін олардың түбі қалың тегіс болғаны жөн. Қыздыру аймағы инфрақызыл қыздырғышының диаметрімен шектеледі, ол сол жақ кемпірек үшін 20 см, ал оң жақ кемпірек үшін 16,5 см құрайды. Егер табаның түбі үлкенірек болса, жылу оның диаметрінен тыс шеттеріне тек түбінің қалыңдығы арқылы жылу беру арқылы беріледі. Сондықтан түбі жұқа диаметрі үлкен табаны пайдаланған кезде, шеттеріндегі қыздыру ортасынан гөрі нашар болады. Бұған жол бермеу үшін жылу өткізгіш материалдан жасалған түбі қалың табаны пайдаланыңыз. Бұл жағдай пісіру немесе суды қайнату кезінде маңызды емес, өйткені бұл ретте кәстрөлдегі температура 100 °С аспайды, сонымен қатар жылу сұйықтық арқылы конвекциялық жолмен беріледі. Сондықтан, пісіру кезінде диаметрі үлкен кәстрөлдің түбі жұқа болуы әбден мүмкін. Қуыру кезінде қолданылатын температуралар пісіруге қарағанда жоғары болады және конвекция болмайды, сондықтан табаның ауданы бойынша жылуды біркелкі тарату үшін түбінің қалыңдығы маңызды.

КТ-150 плитасы 10 кг-нан аспайтын салмақты көтереді.

### **Назар аударыңыз!**

Қуыру кезінде таба қатты қызады, сондықтан қызған табаны шыны керамикалық беттің шетіне жақын қоймаңыз. Бұл тек табаға ғана емес, жоғары температурада тамақ дайындау кезінде, мысалы, қуыру кезінде кез-келген ыдысқа да қатысты.

## **Жинақтау**

1. Инфрақызыл плита — 1 дана
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
3. Коллекциялық магнит — 1 дана\*

\*косымша

## Инфрақызыл плитаның құрылғысы



**Температура реттегішінің** көмегімен плита жұмысының қуатын таңдауға болады.

Плитада орнатылған механикалық термостат берілген температураны бақылайды — кемпіректерді қыздыруды қосады және өшіреді. «Қыздыру» индикаторы бұл ретте сәйкесінше қосылады және өшіріледі. Осылайша, тамақ дайындау кезінде «Қыздыру» индикаторы жанып, сөнеді, ал термостат таңдалған температураны сақтай отырып, қыздыруды қосады және өшіреді.

## Жұмысқа дайындық және пайдалану

### Жұмысқа дайындық

Инфрақызыл плитаны орамасынан шығарып, барлық орау материалдарын алып тастаңыз.

Егер сіз плитаны жылдың суық мезгілінде сатып алсаңыз, оны қолданар алдында бөлме температурасына дейін қыздырып алыңыз.

Плитаны тегіс, тұрақты металл емес бетке орнатыңыз. Астындағы және бүйірлердегі желдету саңылауларының бұғатталмағанын тексеріңіз.

Тиісті желдетуді қамтамасыз ету үшін плитаның артқы қабырғасынан қабырғаға дейін кем дегенде 10 см бар екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғының кездейсоқ құлап кетуіне жол бермеу үшін плитаның алдыңғы жағынан беттің шетіне дейін кемінде 10 см болуы керек.

**Назар аударыңыз!** Плита кемпірегінің үстінде кем дегенде 1 м қашықтықта ешқандай жеңіл балқытын заттар болмауы керек. Плитаны ыдыс-аяқсыз қосудан аулақ болыңыз. Инфрақызыл плита жиһаз бен декор заттарын балқытуы немесе жағып жіберуі мүмкін жылу ағынын жоғары қарай шығарады.

### **Пайдалану**

1. Плитаны қуат көзіне қосыңыз.
2. Өнімдер бар ыдысты кемпірекке қойыңыз.
3. Плитаны қосыңыз, бұл үшін температура реттегішін сағат тілімен қажетті қыздыру режиміне бұраңыз. «Қыздыру» индикаторы жанады. Белгіленген температураға жеткенде индикатор сөнеді. Өнімдер салынған ыдыс суыған кезде индикатор қайтадан жанады және қыздыру қосылады. Осылайша, жұмыс кезінде индикатор жанады және сөнеді, ал қыздырғыш тандалған температураны сақтай отырып қосылады және өшеді.
4. Тамақ дайындау аяқталғаннан кейін әрқашан пешті өшіріп жүріңіз. Бұл үшін температура реттегішін сағат тіліне қарсы шеткі сол жаққа бұраңыз және бауды қуат көзінен ажыратыңыз.

Плитаның үстіне ыдыс-аяқ орнатпай оның жұмыс істеуіне жол бермеңіз. Инфрақызыл плита жиһаз бен декор заттарын балқытуы немесе жағып жіберуі мүмкін жылу ағынын жоғары қарай шығарады.

Қыздырылған плитаға тоңазытқыштан алынған суық ыдысты орнатпаңыз. Температураның күрт ауытқуына байланысты плитаның шыны керамикалық беті жарылып кетуі мүмкін.

### **Кенестер**

Қолданар алдында ыдыстың түбі мен кемпіректің таза және құрғақ екенін тексеріңіз. Әйтпесе, ластану күйіп кетуі мүмкін және оларды тазарту іс жүзінде мүмкін болмайды.

Алдымен кемпірекке өнімдер салынған ыдысты орнатыңыз, содан кейін қыздыруды қосыңыз. Әйтпесе, плита қызып кетуі және бүлінуі мүмкін. Бұл сонымен қатар электр энергиясын үнемдеуге көмектеседі.

Табаларда қуыру кезінде май қосыңыз. Тіпті жабыны күйге қарсы таба болса да. Майсыз қызып кетуден күйге қарсы жабын қабыршақтануы мүмкін.

Дайындауды максималды қуаттан бастаңыз. Тағам қайнатылған кезде қуатты азайтыңыз. Тағамның қайна бастағанын байқасаңыз, қыздыруды азайтқан дұрыс, өйткені кемпіректердің жылу сыйымдылығы жоғары және тағам қайнап кетуі мүмкін.

Ыдысты асыра толтырмаңыз. Әрқашан ыдыстың шамамен 1/3 бөлігін бос қалдырып жүріңіз, сонда өнім еркін қайнайды және корпус пен кемпіректерге шапырап кетпейді.

Дайындау аяқталғанға дейін 5–10 минут бұрын плитаны өшірсеңіз болады: плитаның кемпірегіндегі жылу қоры тағам дайындау қыздыруды қоспай-ақ соңына дейін жеткізеді. Бұл электр энергиясының шығындарын азайтуға мүмкіндік береді.

Ыдыс түбінің диаметрі кемпіректің диаметріне тең немесе одан сәл үлкен болуы керек. Түбі тегіс ыдыстарды таңдаған дұрыс. Ыдыс-аяқтың түбі кемпірекке неғұрлым жақсы жанасса, кемпіректен ыдыстың түбіне жылу беру, демек жылу беру тиімділігі де соғұрлым жақсы болады.

## Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Тазалау алдында плитаны электр қуат көзінен ажыратып, оның толық суығанын күтіңіз.

Инфрақызыл плитаға күтім жасау ең аз күш пен шығынды қажет етеді. Тамақ дайындау кезінде оның бір бөлігі плитаға төгіледі. Бұл сүт тасып төгілген кезде болуы мүмкін. Қуыру кезінде плитаның бетіне май және тағы басқалар түсуі мүмкін. Арнайы тазалау құралдарының көмегімен плитаның корпусын және кемпіректі ластанудан уақытылы тазалаңыз.

Егер кемпірекке немесе плитаның корпусына тамақ күйіп жабысса, тазаламас бұрын оларды дымқыл майлықпен жібітіңіз.

Егер корпуста дақтар пайда болса, оларды тазалау оңай. Бұл үшін тот баспайтын болаттан жасалған бөліктерді лимон шырынымен, сірке суымен немесе лимон қышқылының ерітіндісімен сүртіңіз. 15–20 минутқа қалдырыңыз. Ылғалды, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Плитаны тазалау үшін бумен тазалағышты пайдаланбаңыз. Корпус пен кемпіректер металдан жасалған және жоғары температура мен ылғалдың әсерінен тот басуы мүмкін.

## Күтім және сақтау

Тазалау алдында плитаны суытып, оны қуат көзінен ажыратуды ұмытпаңыз.

Әр қолданғаннан кейін плитаны сүртіңіз. Бұған дейін қуат сымын ажыратып, кемпіректің беті бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз.

Абразивті тазартқыш құралдарды қолданбаңыз. Бензинді, еріткіштерді, қатты щеткаларды және жылтыратқыш ұнтақты қолдануға тыйым салынады. Оның орнына ыдыс жуғыш затты және дымқыл шүберекті немесе губканы қолданыңыз.

Ауа жинағыштың саңылауынан кірді кетіру үшін шансорғышты пайдаланыңыз.

Плитаға су немесе бөгде заттардың түсуіне жол бермеңіз, себебі бұл оның бүлінуіне әкелуі мүмкін.

Түбінің сырты лас ыдыстарды пайдаланған кезде пісіру бетінің түсі өзгеруі немесе онда дақтар пайда болуы мүмкін.

Плитаны балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Егер дайындалып жатқан тағам қайнап, плитаға төгіліп кетсе, оны бірден сүртпеніз. Кәстрөлді плитадан алыңыз. Плитаны желіден ажыратыңыз және реттегішті сағат тіліне қарсы тірелгенге дейін бұраңыз, толық суығанын күтіңіз. Осыдан кейін ғана плитаның бетін тазалаңыз.

Егер сіз инфрақызыл плитаға қант шашып алған болсаңыз, қыздыруды дереу өшіріп, суығанын күтіңіз. Суығаннан кейін, жылы суға малынған шүберекпен қатып қалған балқытылған қантты алып тастаңыз.

## Ақаулықтарды жою

### Құрылғы қосылмайды, қыздыру индикаторы жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеудің бар-жоғын тексеріңіз
Плита қызып кетті, термосактандырғыш жанып кетті	Сервис орталығына хабарласыңыз

### Плитаны пайдалану кезінде түтін

Мүмкін себеп	Шешім
Кемпіректе немесе ыдыстың түбінде өнімдердің қалдықтары жанып кетеді	Ыдыс-аяқтың түбінде немесе кемпіректе ластану болған кезде плитаны пайдалануға жол бермеңіз. Егер лаптаушы заттар күйіп кетсе, оларды тазарту өте қиын болады

### Дайындау уақыты ұзақ

Мүмкін себеп	Шешім
Тым үлкен ыдыс	Түбінің диаметрі кішірек ыдыстарды пайдаланыңыз. Ыдыс түбінің диаметрі кемпіректің диаметріне шамамен тең болуы керек, сонда тамақ дайындау тиімділігі максималды болады
Шағын қыздыру режимі	Қыздыруды арттырыңыз

### Кемпіректердегі немесе корпустағы тот

Мүмкін себеп	Шешім
Металға су тиді немесе өнімдер металмен реакцияға түсті	Ластанудың плитаның корпусында немесе кемпіректерде ұзақ уақыт тұруына жол бермеңіз. Әр қолданғаннан кейін плитаны уақтылы тазалаңыз

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru), сіздің мәселеңізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмірі бар жапсырманың суретін жіберіңіз.

Керек жарактарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

## Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 3000 Вт
  - сол жақ кемпірек: 1800 Вт
  - оң жақ кемпірек: 1200 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Кемпіректер саны: 2
5. Кемпіректер диаметрі: 20 + 16,5 см
6. Баудың ұзындығы: 0,9 м
7. Құрылғының өлшемі: 629 × 305 × 77 мм
8. Орама мөлшері: 658 × 343 × 102 мм
9. Таза салмағы: 4,0 кг
10. Жалпы салмағы: 4,7 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Тауар сертификатталған:



Өндіруші: Чжуншань Иэстар Груп Ко., Лтд. Рум 1905, Хунье Билдинг, №6 Чанцзян Роуд, Чжуншань, Гуандун, Қытай.

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Шыққан елі: Қытай.

РФ аумағында шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Өндірушінің жедел желісі: 8-800-775-56-87 (дс-жм Мәскеу уақыты бойынша сағ. 9:30-дан 17:30-ға дейін), [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

Сервис орталықтарының мекенжайларын жедел желі операторынан немесе [kitfort.ru](http://kitfort.ru) сайтынан біле аласыз

Ерекше кәдеге жарату талап етіледі. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні кәдімгі қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз тәсілмен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Өндірілген айы мен жылы орама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жиынтықталымына, сондай-ақ оның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

### Кепілдік шарттары

Тамақ дайындау кезінде ыдыс-аяқтың бөліктері, әсіресе түбі жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Егер сіз ыдысты шетіне жақын қойсаңыз немесе ыдыс корпусының пластикалық бөліктеріне тиіп тұрса, онда бұл бөліктер балқып кетеді. Мұндай жағдайларға кепілдік қолданылмайды.

Диаметрі үлкен ыдыстарды пайдалану салдарынан корпусының бөліктерінің балқып кетуі кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Қыздырылған плитаны қуат желісінен ажырату салдарынан корпустың балкуы және плитаның ішкі бөліктерінің қызып кетуі кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Температураның күрт өзгеруіне байланысты шыны керамикалық беттің бүлінуі (суық ыдыс ыстық пешке қойылды) кепілдік жағдайы болып табылмайды.

## Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан жаныңызда ұстаңыз.

1. Инфрақызыл плита тұрмыстық жағдайларда пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалануға арналған басқа да ұқсас жерлерде пайдалануға болады.
2. Плитаны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану тиісті пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Плитаны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген электр қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін плитаны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат баусымынан ұстап, плитаны тасымаңыз. Ашаны розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, аша немесе плитаның басқа бөлшектері бүлінген болса, плитаны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін плитаны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, плитаны дұрыс құрастырмау пайдалану кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға плитаны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе плитаны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі.
8. Жақын жерде балалар және үй жануарлары болған кезде плитаның жұмысын бақылаңыз.
9. Жұмыс істеп тұрған плитаны қараусыз қалдырмаңыз. Плитаны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе қызмет көрсетуді жүргізбес бұрын оны өшіріп, желіден ажыратыңыз.
10. Плитаны қабырғадан және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тұрақты көлденең бетке ғана орнатыңыз. Корпустағы желдеткіш саңылаулардың бұғатталмағанына көз жеткізіңіз, әйтпесе плита қызып кетуі мүмкін.
11. Плитаны тиристорлық және импульстік кернеу реттегіштері арқылы қосуға тыйым салынады.

12. Плитаны шамадан тыс жүктемеңіз: максималды жүктеме 10 кг-нан аспауы керек. Сынуын болдырмау үшін плитаға ауыр ыдысты және заттарды қоюға тыйым салынады.
13. Кез келген бұйымдарды инфрақызыл плитаның жанында қалдырмаңыз. Олар бүлінуі мүмкін.
14. Пышақтарды, шанышқыларды, қасықтарды, ыдыс қақпақтарын, алюминий жұқалтырды және басқа металл заттарды плитаға қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
15. Шыны керамикалық жұмыс беті жұмыс істеп тұрған кезінде өте қатты қызады. Сақ болыңыз және күйіп қалмаңыз.
16. Плитаның құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыға ұшыратпаңыз.

IM-3

## KITFORT ҚОСЫМШАСЫ

- Ыңғайлы каталог
- Қызықты контент
- Нақты сатып алушылардың пікірлері
- Техникалық қолдау

 App Store Google Play

Kitfort қосымшаны жүктеп алыңыз







## Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»

В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

## Танысқанымға қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»

Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеқайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.



Подписывайтесь на наши соцсети  
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз  
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87  
[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)